

KANSANHUOLTOMINISTERIÖ.

TIEDOITUSTOIMISTO.

Puheselostus N:o 28.



Luuttoman lihan kauppaan siirtyminen.

Luiden saanti niihin teollisuuksiin, jotka käyttävät luuta raaka-aineena, on viime aikoina käynyt hyvin vaikeaksi. Joulukuussa asetti kansanhuoltoministeriö toimikunnan, jonka tehtävänä oli harkita toimenpiteitä eläinluiden keräilyn järjestämiseksi teollisuuden tarvetta varten nykyistä tehokkaammaksi erityisesti harkitsemalla mahdollisuuksia luiden eroittamiseksi lihasta jo teurastuksen yhteydessä sekä myös etsiä keinoja teknillisten rasvojen ja liiman saamiseksi nykyistä suuremmissa määrin teollisuuden tarpeisiin. Tämän toimikunnan ehdotukset sisältyvät osittain valtioneuvoston päätökseen lihan säännöstelyn muuttamisesta ja kansanhuoltoministeriön päätökseen, joka sisältää tarkempia määräyksiä lihan säännöstelystä sekä päätökseen lihan hinnoitteluperusteista ja hinnoista.

Luuliimaa on pidettävä teollisuudellemme tärkeimpänä luusta saatavana valmisteena ja sen ohella teknillistä rasvaa. Luuliiman pääasiallisina käyttäjinä ovat paperijalostus- sekä paperi- ja kartonkitehtaat. Tämä raaka-aine on välttämätön myös puusepän-, tulitikku-, tekstiili- ja metalliteollisuudelle sekä koteloitehtaille, kirjansitomaille y. m. Luuliiman vuotuinen tarve maassamme on noin 1,250—1,500 tonnia. Sanottua luuliimamäärää teollisuutemme ei ole kuitenkaan voinut viime vuosina saada. Sen on siksi ollut pakko supistaa eräiden tärkeiden valmisteiden tuotantoa.

Luuliiman saannin pieneneminen on aiheuttanut hartsin ja hartsiohjlyn sekä kaoliinin ja alunan käytön lisääntymistä, joiden



tarvikkeiden niukkuutta myös on. Erikoisesti on huomattava, että luuliiman vähentyneen tuotannon vuoksi on ollut pakko luovuttaa teollisuudelle liiman valmistamista varten miltei kaikki käytettävissä olevat perunajauhot, 428 tonnia, ja lisäksi 200 tonnia vehnä jauhoja. Nämä olisivat, jos luuliimaa olisi ollut riittävästi, jääneet miltei kokonaisuudessaan ravintotarkoituksiin sekä noin 200 tonnia perunajauhoja.

Teknillisiä rasvoja ei ole vuoden 1941 kesäkuun jälkeen saatu maahan ensinkään eikä niitä toistaiseksi voida saadaakaan. Siksi on pitänyt ja pitää edelleen turvautua kokonaan kotimaassa tuotettaviin teknillisiin rasvoihin. Niitä on tehostetuista toimenpiteistä huolimatta saatu liian vähän tarpeeseen verraten. Teknillisiä rasvoja käytetään paitsi raaka-aineena esim. saippuan, voiteluaineiden ja saapasrasvan valmistuksessa sekä välttämättöminä tarveaineina nahka-, metalli- ja tekstiiliteollisuudessa, ammus- ja asetehtaissa, vielä useihin muihin tarkoituksiin. Teknillisten rasvojen maahan tuonti on ollut noin kolme kertaa suurempi kuin niiden kotimainen tuotanto normaaliaikoina. Tästäkin määrästä on kotimainen tuotanto vielä laskenut huomattavasti. Kun saadut teknilliset rasvat on ollut pakko toimittaa ensi sijassa puolustuslaitokselle tärkeiden teollisuuden haarojen tarpeisiin, on saippuateollisuudelle voitu myöntää vain varsin vähäisiä määriä. Tämä merkitsee myös sitä, että yksinpä pikkulapsille tarkoitetun hienosaippuan tähän asti jo riittämättömä tuotantoa ei voida rasvojen puuttumisen takia jatkaa.

Jalkineiden kunnollisen hoidon kannalta tarpeellisen saapasrasvan valmistus on myös supistunut niin vähäiseksi, että sitä on voitu jakaa vain armeijan tarpeisiin siviilikäytön jäädessä käytännöllisesti katsoen kokonaan ilman.

Teknillisten rasvojen käyttö on teollisuudessa supistettu jo minimiin, joten minkäänlaisen lisäsupistamisen mahdollisuuksia ei enää ole. Ellei teknillisiä rasvoja ole tämän minimitarpeenaan tyydyttämiseen tarvittavaa määrää joudutaan teknillisiin tarkoituksiin välttämättömyyden pakosta käyttämään ruokarasvoja, ja kun näitäkään ei ole muuta kuin voita, jouduttaisiin siihen turvautumaan. Jokainen taas tietää, kuinka kipeästi kaikki

voi tarvitaan ruokatalouteen. Teknillisten rasvojen tarve vuodessa on noin 600 tonnia.

Luusta saadaan lisäksi tärkeää *luujauhoa*, jonka merkitys lannoitteeksi rehusuolaseoksiin ja teknillisiin tarkoituksiin käytettynä on suuri. Luujauhojen minimitarve yksin rehusuolaseoksiin on 1,200 tonnia, mutta esim. vuonna 1942 sitä saatiin vain 320 tonnia. Koska luujauhojen niukkuus osaltaan alentaa sekä maa- että karjataloustuotantoa on luujauhojen lisääminen tärkeätä.

Saatava luumäärä.

Kulloinkin käytettävissä oleva luumäärä on riippuvainen teurastetun karjan määrästä. Maamme lihakaupan volyymi on arvioitu noin 40,000 tonniksi vuodessa ja omavaraisuusruokakuntien lihankäyttö 30,000 tonniksi. Vuoden aikana teurastetun karjan yhteinen lihapaino on näin noin 70,000 tonnia.

Teurastetusta karjamäärästä voidaan arvioida saatavan luuta vähintään 25 % lihan painosta eli 17,500 tonnia. Kaupassa kulkevasta lihasta pitäisi saada luuta 10,000 tonnia. Luujalostustehtaanme ovat kumminkin saaneet vain 876.8 tonnia eli vain noin 8 % kaupan kautta kulkeneista luista. Lisäksi ovat liha-keskusliikkeet omissa autoklaaveissaan käsitelleet luuta noin 585 tonnia. Loput luista on joutunut joko tuoreina tai keittoluuna (ruoaksi valmistuksen jälkeen) kotisaippuan valmistukseen tai suoraan tunkiolle. Näin on noin 90 % luista joutunut hukkaan ja erikoisesti tämän luumäärän arvokkain osa, liiman valmistukseen soveltuva valkuaisaine, on joutunut miltei kokonaan hukkaan. Tällaiseen asian tilaan on epäilemättä ollut yhtenä perussyynä teollisuus- ja liemiluun suuri hinnan ero. Samaan aikaan kun teollisuusluusta on maksettu mk 1: 75 kilolta on liemiluista saatu mk 4: 20—5: 25 kilolta.

Kun luun talteenottamismenetelmää kehitetään, joudutaan rajoittamaan luun käyttöä ruokataloudessa. Vaikka luun rasva ja kivennäinen tuovat hyvän lisän varsinkin kulutuskeskusten ravintotaloudelle, ei luun käyttö ruokataroituksiin nykytilan-

teessa ole yleisen edun mukaista. On huomattava, että luusta saadaan keittoa valmistettaessa talteen vain 50 % sen sisältämästä rasvasta, luun liima-aineen joutuessa — kuten mainittiin — miltei kokonaan hukkaan sekä samoin rehu- ja lannoitusaineena tärkeän fosfaatin, siksi luiden keräily on nyt tehostettu sekä määrätty, että kesäkuun 1 p:stä lukien osa lihasta on myytävä luuttomana.

Luun talteenotto.

Koska varsinkaan kulutuskeskusten kotitalouksien ja puolustuslaitoksen yksiköitten käyttöön lihan mukana joutuvaa luuta ei voitane käytännöllisistä syistä saada tehokkaasti keräytyksi, vaikka luun hinta huomattavasti nostettaisiinkin, on niistä kaupan tulevista lihalaaduista, joiden osalta se käy helposti päinsä, irroitettava luu ennen lihan kuluttajille ja puolustuslaitokselle luovuttamista. Luun keräilytoimintaa kulutuskeskuksissa vaikeuttaa huono säilyväisyys ja siitä aiheutuva epämiellyttävä haju. Lisäksi vain harvoissa taloissa, yksityisistä asunnoista puhumattakaan, on tiloja luun keräilyastioille. Tästä syystä pienet luuerät joutuvat muiden jätteiden joukkoon. Luuttoman lihan myyntiin siirtymällä saadaan kulutuskeskuksissa hukkaan joutuneet luut talteen.

Maaseudun tuottajatalouksissa luun talteenotto on järjestetty tehokkaan keräilyn avulla. Luun varastoimismahdollisuudet ovat maaseudulla tilojen y. m. seikkojen puolesta paremmat kuin kulutuskeskuksissa ja siksi siellä keräilytoiminnalla on paremmat mahdollisuudet onnistua. Varsinaisen keräilytyön suorittavat lapset ja nuoriso. Eri puolilla maata toimivat luiden keräilyä harjoittavat liikkeet ostavat lapsilta ja nuorilta heidän keräämänsä luut.

Luiden myynti vähittäiskauppaliikkeissä on kielletty lukuunottamatta *sian, lampaan, vuohen ja pikkuvasikan luita, jotka myydään edelleenkin lihan mukana* sekä niitä *naudan, hevosen ja hirven selkärangan luita, jotka on irroitettu lihasta k. o. vähittäiskauppaliikkeessä. Muita lihasta irroitettuja luita vähittäis-*

kauppaliike saa luovuttaa vain luiden keräilyä harjoittaville liikkeille tai luuteollisuuslaitoksille. Naudan, hevosen ja hirven lihasta irroitetaan luut viimeistään tukkukauppavaiheessa kaikista ruhon osista kaulaa, selkää ja rintaa lukuunottamatta, jotka saadaan, jos niin halutaan, myydä edelleen luineen. Tällöin tulevat raajat ja kyljet leikatuiksi luuttomiksi. Näin menetellessä jää noin 31 % ruhon luista lihan mukana myytäviksi, mutta samalla säästetään huomattavasti työtä ja saadaan vähemmän pieniksi kappaleiksi paloitetua II-luokkaista lihaa. Lihan hankintaliike sekä luun keräilyä harjoittava liike ja lihanjalostuslaitos saavat luovuttaa irrallisia luita vain luuteollisuuslaitokselle. Luun vastaanottajan on annettava saamistaan luista todistus. Teollisuuteen luovutetuista luista saa irroittaa vain ruokarasvaa niin, ettei luun liima-aine vahingoitu.

Lihan luuttomaksi leikkaaminen tapahtuu lihan hankintaliikkeiden lihavarastoissa, teurastamoiden tukkumyyntihalleissa ja muissa tarkoitukseen sopivissa osastoissa sekä poikkeustapauksissa kansanhuoltolautakunnan luvalla vähittäismyymälöissäkin. Lihan luusta irrottaminen tapahtuu siis yleensä lihan tukkukauppavaiheessa. Kansanhuoltolautakunnilla on oikeus, paikallisten olosuhteiden niin vaatiessa lianhankintaliikkeen anomuksesta myöntää sille poikkeuksellisesti lupa toimittaa muuten luuttomana toimitettavaa lihaa luineen myös vähittäiskauppaliikkeille, ravintoloille, laitoksille ja aluksille.

Luun ja lihan hinnoitukseen vaikuttaa uusi päätös huomattavasti. Lihan hinta on pyritty pitämään nykyisellään. Luun hinta on nostettu niin, että se on 9 mk kilolta vaunukuormittain vapaana lähetysasemalla ja kappaletavarana toimitettuna 8: 50. Keräysliikkeen maksamaksi ylimmäksi hinnaksi on vahvistettu 6 mk kilolta. Näin liikkeelle jää painohäviöiden ja kustannustensa peittämiseksi 2: 50—3 mk kilolta. Koska sekä tuore luo että keittoluo teollisuuden raaka-aineena ovat suunnilleen saman arvoisia luukiloa kohti, on niiden hintakin vahvistettu samaksi.

Helsinki 1943. Valtioneuvoston kirjapaino.

h... 106